

гр.

СЛАДКИЙ СТОЛ

Р

890	Фруктовая ваза	1100
500	Фруктовая ваза мини	600
100	Пирожные в ассортименте	120

НАПИТКИ

Р

Чай
(сахар, лимон, молоко)

50



De Luxe hall
RESTAURANT

Свадьба у Вас? 
Праздник у нас!

Средний чек на банкет
от 1800 рублей.

Только для Вас при заказе банкета

БЕСПЛАТНО:

Личный менеджер

Номер категории «Люкс»

Завтрак на двоих

Шампанское и фруктовая ваза

Тел.: 8 (962) 522 70 15
Банкетный менеджер
e-mail: deluxehall@amaks-hotels.ru


AMAKS
HOTELS & RESORTS



De Luxe hall
RESTAURANT

**БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ**

гр.	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Р
80	Цезарь ролл С копченостями С курицей С семгой	150/150/180
30	Тарталетки: С ветчиной С восточным салатом	60/60
120	Блинчики с семгой	220
150/ 20/20	Язык отварной с хреном	490
260	Мясное ассорти собственного приготовления (Буженина, ростбиф, куриный рулет подаются с горчицей и соусом хрен).	800
330	Сырное плато (Гауда", "Фета", "Пармезан", грецкий орех, виноград, мед).	550
200	Овощное ассорти (Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, редис, зелень).	360
300	Домашние Разносолы (Огурцы, помидоры собственного засола, грибы консервированные, капуста маринованная, морковь по-корейски).	350
250	Сельдь по-русски (Пряное филе сельди с отварным картофелем, красным луком и душистым маслом).	300
160	Семга слабосоленая (Семга с/с, масло, лимон, оливки, лист салата).	600
400	Рыбное ассорти (Семга слабосоленая, масляная рыба х/к, угорь копченый).	1500
270	Закуска из баклажан с помидорами (Со сливочным сыром).	430
120	Маслины, оливки	300

гр.	САЛАТЫ	Р
250	Цезарь с креветками (Свежие листья салата, томаты, креветки. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь").	530
200	Цезарь с семгой (Свежие листья салата, томаты, семга слабосоленая. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь").	400
200	Цезарь с курицей (Свежие листья салата, томаты, филе цыпленка-гриль. Подается с хрустящими гренками под соусом "Цезарь").	350
220	Греческий салат (Спелые томаты, сладкий перец, огурцы, сыр "Фета", маслины и заправка на основе оливкового масла).	350
250	Индейка с салатом микс (Индейка-гриль с болгарским перцем и цуккини, заправленная соусом на основе йогурта).	350

200	Мужские грезы	300
200	Салат «Башкортостан» (Отварной язык, курица, говядина по-европейски, с маринованными овощами. Заправляется соевым соусом с добавлением башкирского меда).	300
200	Оливье с тремя видами мяса (Отварная говядина, куриная грудка-гриль, отварной язык).	300
200	Салат «Куриная экзотика» (Отварная курица, жареные шампиньоны, корнишоны, маринованный лук с соусом на основе майонеза. Украшается сыром и грецким орехом).	270
200	Салат с говядиной в соевом соусе (Отварная говядина, лук маринованный, салат Айсберг, черные маслины, сыр Гауда, майонез и соевый соус).	280
200	Салат с языком (Язык, листья салата, шампиньоны жареные, томаты, соус имбирный).	310
200	Салат с разварной говядиной (Отварная говядина, огурцы маринованные, картофель, яйцо, листья салата, картофель пай, майонез).	280
200	Салат с семгой и креветками (Креветки, сыр Моцарелла, томаты черри, свежие огурцы, семга слабосоленая, листья салата, салатная заправка).	580

гр.	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Р
1000	Ассорти из мини шашлыков (Люля-кебаб из баранины, курицы. Шашлык из свинины, индейки, кесью, баранины, курицы. Подается с маринованным луком. Соус на выбор).	2800
1000	Колбаски гриль (Куриные, говяжьи, охотничьи, свиные и бараньи. Подаются с соусом "Кавказ").	1600
260/15	Горбуша в кляре	450
500/30	Медальоны из баклажан	600
220	Шампиньоны запеченные под сыром	280
150	Жульен из цыпленка (томленое в сливках филе цыпленка с шампиньонами и луком, запеченное под сырной корочкой, подается в воловане из слоеного теста).	250

гр.	ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО	Р
300	«Элеш» (Национальный Башкирский суп из говядины с морковью, картофелем и репчатым луком).	250
250	Уха-по-царски (Из благородных рыб).	290
250/20	Солянка сборная (Приготовленная по старому русскому рецепту).	200
250/100	Бульон с вак-беляшом (Наваристый куриный бульон, подается с традиционным вак-беляшом из говядины и картофеля).	170

гр.	ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО	Р
190/ 80/20	Цыпленок по-тифлисски (Филе маринованного цыпленка, обжаренное на гриле до золотистой корочки, подается со свежими овощами и сырным соусом).	410
190/10/30	Стейк из семги с соусом «Наршараб»	800
200/ 150/50	Шатобриан с жареным картофелем и грибами (Вырезка говяжья травяного откорма с гарниром из обжаренного картофеля и шампиньонов. Подается с соусом "Демиглас").	700
540	Окунь с запеченными овощами гриль	710
120/ 100/20	Рыбка по-монастырски (Запеченная треска со сливочно-грибным соусом).	450
200/ 150/50	Свинная корейка с запеченным картофелем (С соево-горчичным соусом).	650
150/50	Индейка под клюквенным соусом (Филе индейки).	380
150/ 50	Куриная грудка с клюквенно-облепиховым соусом "Бадьян"	350

200/ 150	Язык под сырной шубой с запеченным картофелем (Язык отварной, сыр, жареные шампиньоны, помидоры, майонез).	520
-------------	--	-----

гр.	ШАШЛЫК НА ВЫБОР	Р
100	Свинина	250
100	Баранина	420
100	Говядина	300
100	Индейка	250
100	Курица	230
100	Люля-кебаб из баранины	310

гр.	ГАРНИРЫ	Р
150	Картофель жареный с грибами	150
150	Картофель запеченный	90
150	Картофель фри	100
150	Овощи гриль	120
150	Рис с овощами	90